

OULEMEI

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ХЛЕБОПЕЧЬ



НОМЕР МОДЕЛИ: OLM-MBJ003

Прочтите всю инструкцию перед использованием и сохраните её для дальнейшего использования

содержание:

1.НЕОБХОДИМЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ-----	03
2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКТА-----	04-05
3.ИДЕАЛЬНЫЙ ХЛЕБ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ-----	06
4.ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ-----	07-08
5.РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ-----	08-13
6.ОПИСАНИЕ ОПРЕДЕЛЁННЫХ ФУНКЦИЙ-----	14-15
7.РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ-----	15-22
8.ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ-----	22-23
9.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ-----	23
10.РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ-----	23-25

1. НЕОБХОДИМЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

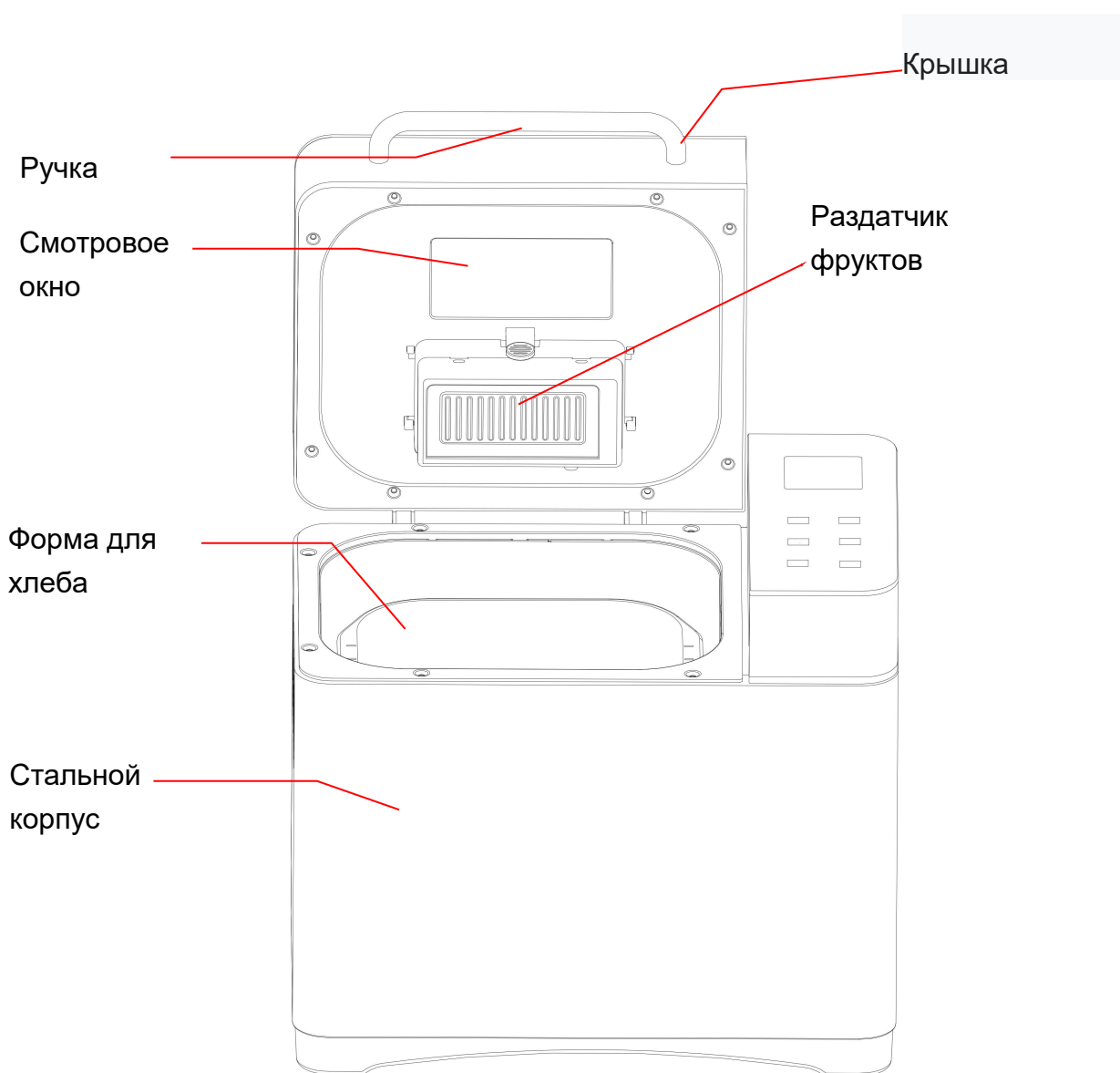
Перед использованием электроприбора необходимо всегда соблюдать следующие основные меры предосторожности:

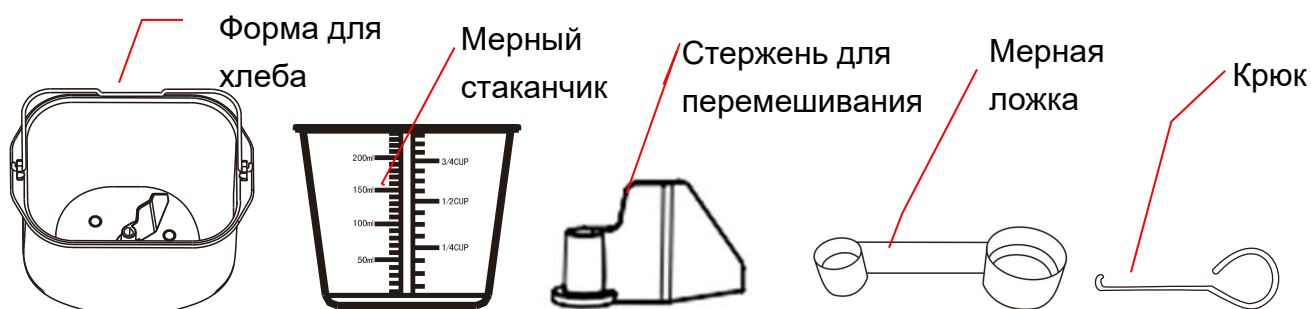
1. Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром взрослых или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны выполнять чистку и техническое обслуживание, за исключением случаев, когда они старше 8 лет и находятся под присмотром.
2. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
3. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другими квалифицированными специалистами во избежание возникновения опасности.
4. **ОСТОРОЖНО:** горячие поверхности. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте рукавицы или прихватки, не допускайте, чтобы шнур касался горячей поверхности.
5. Приборы не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
6. Перед использованием протрите поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами.
7. Перед использованием убедитесь, что напряжение в настенной розетке соответствует напряжению, указанному на заводской табличке.
8. Для защиты от поражения электрическим током не погружайте шнур, вилки или корпус в воду или другую жидкость.
9. Вынимайте вилку из розетки, когда прибор не используется, а также перед надеванием или снятием деталей и перед чисткой.
10. Не ставьте на горящую газовую конфорку или электрическую плиту, или рядом с ней, а также в разогретую духовку.
11. Необходимо соблюдать крайнюю осторожность при перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.
12. Во время выпечки не прикасайтесь к движущимся или вращающимся частям машины.
13. Никогда не включайте прибор, не заполнив форму для выпечки надлежащим образом подготовленными ингредиентами.
14. Ни в коем случае не бейте форму для выпечки по крышке или краю, чтобы снять её, это может привести к повреждению формы для выпечки.
15. Всегда сначала подключайте вилку к электроприбору, а затем подключайте шнур питания к розетке. Для отключения выключите любой регулятор, затем выньте вилку из розетки.
16. Не включайте прибор, если в камеру не установлена форма для выпечки хлеба, чтобы избежать повреждения прибора.

2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКТА

1. ЖК-индикатор, управляемый с помощью микрокомпьютера.
2. Автоматическое приготовление хлеба, клейкого риса, тортов, замеса теста, варенья, выпечки.
3. Широкий выбор вкусов, включая сладкий хлеб, французский хлеб и т.д.
4. Автоматический дозатор фруктов.
5. Сенсорная кнопка, упрощающая управление.

УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ

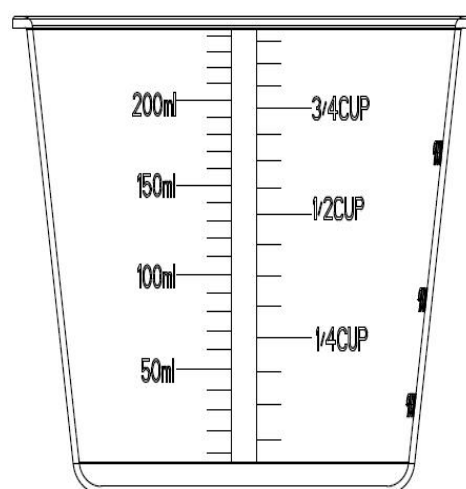




Пояснение о мерном стаканчике

1. Если необходимо отмерить определённое количество жидкости, поставьте мерный стаканчик на плоский стол на уровне глаз. Если вам нужно добавить яйцо и молоко, вам следует смешать их, прежде чем снимать показания со шкалы.
2. Если необходимо отмерить определённое количество какого-либо сыпучего ингредиента, насыпьте его в этот прозрачный мерный стаканчик, слегка встряхивая, чтобы выровнять поверхность, а затем определите количество по шкале.

Одна чашка



Примечание: вес одной чашки муки составляет примерно 160 г

Мерная ложка: чайная ложка и столовая ложка, используются для измерения ингредиентов.

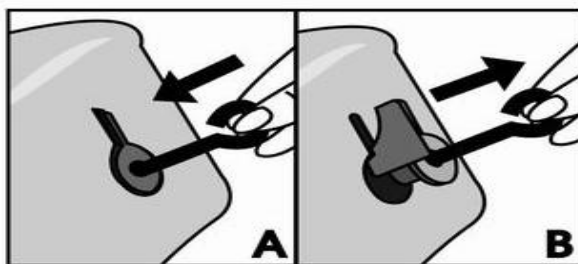
Крючок: используется для вынимания из хлеба палочки для перемешивания.

3. ИДЕАЛЬНЫЙ ХЛЕБ ДЛЯ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Испеченный мягкий хлеб весом 750 г с корочкой среднего цвета:

1. Очистите форму для выпечки хлеба, мешалку, мерный стакан и мерную ложку.
2. Совместите сплюснутое отверстие на стержне для перемешивания с соответствующим положением вращающейся оси в хлебопечке и зафиксируйте в соответствующем положении.
3. “Мягкий хлеб”, как рекомендовано в книге рецептов - 750 г. Пожалуйста, добавляйте ингредиенты по списку. Обязательно добавляйте дрожжевой порошок поверх муки и не допускайте соприкосновения дрожжевого порошка с водой.
4. Наполненную хлебную форму установите в контейнер и зафиксируйте ее в нужном положении, накрыв крышкой.
5. После подключения хлебопечки к розетке на экране сразу же отобразится меню по умолчанию: 750 г/Среднецветный/ Мягкий хлеб
6. Нажмите “Старт/Стоп/пауза”, раздастся звуковой сигнал, загорится индикатор, и хлебопечка начнет замешивать тесто.
7. Хлеб будет готов, как только закончится обратный отсчет. В это время автоматически запустится программа “Держать в тепле”.
8. Нажатие кнопки “Start/Stop/Pause” в течение 3 секунд с последующим звуковым сигналом выключает функцию “Keep warm” (Держать в тепле).
9. После того как хлеб будет готов, пожалуйста, наденьте перчатку, выньте форму для выпечки хлеба и переверните её вверх дном, чтобы вынуть хлеб.

Рекомендации



При выворачивании хлеба может случиться так, что палочка для перемешивания застрянет в нем.

В этом случае используйте такое приспособление, как крючок следующим образом:

- 1) вставьте крючок в ось палочки для перемешивания (А).
- 2) осторожно потяните, чтобы освободить стержень для перемешивания (В).

Внимание: описанный выше способ приготовления хлеба является самым простым, не нужно использовать “Меню”, “Буханку” и “Цвет”.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. “Меню”:

При выборе одного из меню 1-19, отображаемых на панели управления (см. рисунок справа), на ЖК-индикаторе отобразится соответствующая настройка:

- 1 — “Мягкий хлеб”;
- 2 — “Сладкий хлеб”;
- 3 — “Натуральная закваска”;
- 4 — “Французский”;
- 5 — “Цельнозерновой”;
- 6 --- “Быстрый”;
- 7 — “Без сахара”;
- 8 — “Многозерновой”;
- 9 — “Молочный батон”;
- 10 — “Пирог”;
- 11 — “Сырое тесто”;
- 12 — “Дрожжевое тесто”;
- 13 — “Варенье”;
- 14 — “Запекать”;
- 15 — “Йогурт”;
- 16 --- “Без глютена”;
- 17 --- “Клейкий рис”;
- 18 --- “Обжаривать во фритюре”;
- 19 --- “Закваска”.

2. “БУХАНКА”:

В режиме настройки выберите вес хлеба из 500 г/750 г/1000 г. За исключением значений от 1 до 9 и 16, “буханка” не может быть изменена. И три варианта веса 1,0 фунта/1,5 фунта/2,0 фунта на выбор.

3. “ЦВЕТ”:

Выберите цвет корки хлеба, последовательно нажимая кнопки Светлый/Средний/ Темный по кругу для цельнозернового хлеба, французского хлеба. При выборе цвета сверху будет отображаться соответствующая отметка.

4. “ПУСК/ОСТАНОВКА/ПАУЗА”:

Используется для того, чтобы начать, приостановить или завершить выбранную программу выпекания. Нажмите эту кнопку, чтобы запустить или остановить работу хлебопечки. При возникновении необходимости “экстренной остановки” нажимайте эту кнопку в течение 1 секунды до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал “Жужжание”, устройство немедленно прекращает работу. ПРИМЕЧАНИЕ: в течение одной секунды короткое нажатие означает

“Пауза”, программа останавливает обратный отсчет, машина выполняет все действия в режиме “Пауза”, вы можете добавить некоторые ингредиенты, нажмите еще раз, чтобы выйти из режима “пауза”, все программы продолжают первоначальное действие. Требуется нажать кнопку “Стоп” в течение 3 секунд или более.

5. “+”:

В режиме настройки каждое нажатие этой кнопки увеличивает задержку начала работы вашей печи на 1,5 или 10 минут. Если нажать эту кнопку, не отпуская, программа быстро увеличит время задержки до максимального значения. В этот момент программа вернулась бы к первоначальному минимальному времени задержки и продолжила бы двигаться таким образом по кругу.

6. “-”:

В режиме настройки каждое нажатие этой кнопки сокращает задержку на 1,5 или 10 минут. Если нажать эту кнопку, не отпуская, программа быстро сократит время задержки до минимального значения. В этот момент программа вернется к первоначальному максимальному времени задержки и продолжит двигаться по кругу.

7. Рабочее состояние включает в себя:

Предварительный заказ (при необходимости)—Замес1—Оставшийся замес2—Закваска
1,2,3 —Выпекать—Держать в тепле---Завершить.

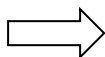
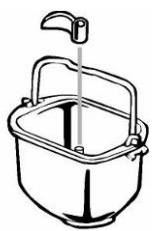
5.РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Пожалуйста, будьте внимательны перед использованием:

- ★ Проверьте, в порядке ли провод, розетка и блок предохранителей.
- ★ Хлебопечка должна быть надежно заземлена. Провод заземления и нулевая линия должны быть разделены, чтобы они не перекручивались друг с другом через трехштекерный разъем.

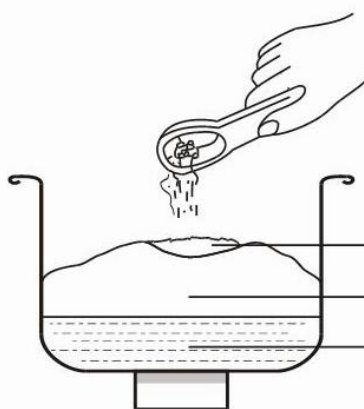
Инструкция по приготовлению хлеба:

1. Выньте форму для выпечки хлеба изнутри контейнера и вставьте в нее палочку для перемешивания.



Затем установите полукруглое отверстие мешалки в нужное положение на вращающейся оси.

2. Добавьте в форму необходимое количество воды, яйца и муки и, наконец, добавьте сухие дрожжи.



Сухие дрожжи

Мука или другие продукты

Смесь воды, масла, сахара и соли

Следите за тем, чтобы дрожжи добавлялись поверх муки, и не смешивайте дрожжевой порошок с водой, сахаром и солью, иначе активация дрожжей будет слабой или вообще невозможной.

3. Поместите форму со смесью в контейнер и закройте крышку.

а) если при надавливании на форму вы обнаружили препятствие, вы можете снова поднять её и повернуть ось в нижней части формы на другой угол.

б) после помещения формы в контейнер, поверните её по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.

4. Подключите хлебопечку к розетке, после чего раздастся звуковой сигнал, а на индикаторе отобразится следующее: после запуска устройства значение по умолчанию составляет 750 г/хлеб среднего цвета / мягкий хлеб.

5. Выберите свой рецепт хлеба. Нажмите “Меню”: цифры будут перемещаться по кругу от 1 до 19. 1-9 и 16 - это рецепты хлеба.

6. Выберите цвет хлеба и размер буханки.

Нажмите:

”БАТОН”

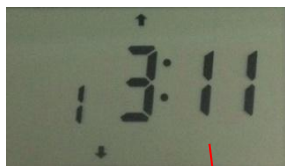
Обозначающий
знак

Нажмите: ”ЦВЕТ”

7. Установите “Зарезервированное” время

Если вы хотите испечь хлеб прямо сейчас, пожалуйста, пропустите текущий шаг.

Нажмите “+”
Нажмите “---”



Выберите удобное для вас время

8. Запустите устройство и начинайте выпекать хлеб

Нажмите “СТАРТ/СТОП/ПАУЗА”, начните обратный отсчет.

- ★ ★ После запуска хлебопечки устройство начинает перемешивать муку. Чтобы избежать разбрызгивания муки, программа может автоматически устанавливать интервал перемешивания в первые 5-7 минут. Через 5-7 минут автоматически переключается на непрерывное перемешивание.
- ★ ★ После установки “Reserve” на ЖК-дисплее начнет мигать “.”, и устройство запустится. Когда начнется обратный отсчет, также начнется перемешивание муки.

ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

При первом включении прибора из него может выделяться небольшое количество дыма и характерный запах. Это нормально и вскоре прекратится. Убедитесь, что прибор имеет достаточную вентиляцию.

1. Пожалуйста, проверьте, все ли детали и принадлежности в сборе и не повреждены.
2. Очистите все детали в соответствии с разделом “ЧИСТКА И УХОД”.
3. Установите хлебопечку на режим “ВЫПЕЧКА” и выпекайте в пустом виде около 10 минут. Затем дайте ей остыть и снова протрите все отсоединенные детали.
4. Тщательно высушите все детали и соберите их, прибор готов к использованию.

9. Завершение выпечки хлеба

Когда обратный отсчет дойдет до 0:00, раздастся звуковой сигнал, оповещающий о том, что хлеб готов.

1. Сохраняйте тепло
2. Не нагревайте - нажмите “Пуск/стоп” на 1 секунду
выньте вилку из розетки

10. Достаньте хлеб

Поскольку хлеб очень горячий, пожалуйста, наденьте перчатки и слегка встряхните его, прежде чем вынимать.

Инструкция по изготовлению “Торта”

Операции с тортом аналогичны процедурам приготовления хлеба. Поскольку ингредиенты для приготовления торта указаны в книге рецептов, вы можете выбрать “торт” и запустить его.

Нажмите “Меню”, выберите программу “10”, чтобы начать приготовление торта, время по умолчанию - 1 час 33 минуты.

Инструкция по изготовлению “сырого теста”

Операции по замесу теста аналогичны процедурам приготовления хлеба. Поскольку ингредиенты для замеса указаны в книге рецептов (без соли, сахара и сухого молока), вы можете выбрать “сырое тесто” и приступить к его приготовлению.

Нажмите “Меню”, выберите программу 11, она будет работать в режиме “сырое тесто”, время по умолчанию - 23 минуты.

Нельзя выбрать цвет и форму для выпечки. По завершении “Замеса” раздастся звуковой сигнал.

Инструкция по приготовлению “Дрожжевого теста”

Вы можете приготовить дрожжевое тесто. В качестве ингредиентов для замеса, указанных в книге рецептов (без соли, сахара и сухого молока), выберите “Дрожжевое тесто” и приступайте к его приготовлению.

Нажмите “Меню”, выберите программу 12, это будет “Замес теста”, время по умолчанию - 1 час 24 минуты.

Не удастся выбрать цвет и форму для выпечки. По завершении “Замеса” раздается звуковой сигнал.

Инструкция по приготовлению “Замятия”

С помощью этой хлебопечки вы можете приготовить множество вкусных фруктовых джемов. Для приготовления джема вам необходимо использовать желаемые фрукты, такие как апельсин, ананас, яблоко и клубника, в количестве, рекомендованном в Книге рецептов. Сначала очистите эти фрукты от кожуры и удалите сердцевину, нарежьте их кусочками размером 3 см, затем измельчите их с помощью миксера для фруктов по отдельности, затем

выберите несколько из них и перемешайте в соответствии с инструкциями в книге рецептов. Когда приготовление будет завершено, нажмите “Варенье”, чтобы начать. Нажимаем “Меню”, выбираем программу 13, включается режим “Замятие”, время по умолчанию - 1 час 5 минут.

Если цвет и время приготовления джема не выбраны, по окончании приготовления раздастся звуковой сигнал. Выньте форму и дайте ей остыть, вылив джем из формы.

Инструкция по приготовлению “Запекания”

Эта функция имеет большое практическое применение. Как только вы научитесь выпекать хлеб, вы сможете просто использовать функцию “**Тесто для закваски**”, чтобы регулировать время перемешивания и необходимой закваски, и даже испечь или изобрести множество новых видов хлеба, которые вам понравились, с помощью функции “**Выпечка**”.

Нажимаем “**Меню**”, выбираем программу 14, включается режим “**Выпечка**”, время по умолчанию - 10 минут, может быть изменено от 10 минут до 1 часа 10 минут

Инструкция по приготовлению “Йогуртницы”

Это устройство имеет большое практическое применение. Вы можете замешивать тесто или готовить йогурт, ром.

Нажмите “**Меню**”, выберите программу 15, запустится “**Йогуртница**”, время по умолчанию - 8 часов, может быть изменено с 5 до 13 часов.

Инструкция по приготовлению “Клейкого риса”

С помощью этой хлебопечки, выполнив всего несколько простых шагов, вы легко сможете приготовить вкусный и питательный китайский клейкий рис.

Нажмите “Меню”, выберите программу 17, она будет работать в режиме “Клейкий рис”, время по умолчанию - 1 час 15 минут.

Инструкция по приготовлению “Stir-fry”

Эта функция предназначена в основном для обжаривания арахиса, соевых бобов, миндаля и других орехов, а также для легкого копчения. В зависимости от количества сухофруктов и степени прожарки установите подходящее время.

Нажмите “Меню”, выберите программу 18, это будет режим “Обжаривание во фритюре”, время по умолчанию - 30 минут. можно настроить от 1 минуты до 2 часов

Инструкция по приготовлению “Ферментация”

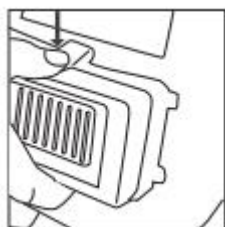
Эта уникальная функция позволяет выполнять только ферментацию, специально для пользователя сначала “тесто”, затем “ферментация”, затем “выпечка”.

Нажимаем “Меню”, выбираем программу 19, включается режим “Закваска”, время по умолчанию - 30 минут. можно настроить от 10 минут до 4 часов.

Инструкция по эксплуатации “Автоматического дозатора фруктов”

1. Автоматическая подача фруктов означает, что сухие фрукты из упаковки для фруктов в хлебопечке (например, ягоды смородины, зёрна миндаля и грецкого ореха) автоматически подаются в форму для выпечки хлеба в соответствующее время. Вы можете съесть вкусный фруктовый хлеб, не беспокоясь о том, что пропустите время подачи фруктов, или спокойно выспаться, потому что фрукты будут поданы автоматически.
2. Инструкция по использованию коробки для фруктов
 - a) Поднимите верхнюю крышку, возьмитесь за коробку для фруктов, нажмите большим пальцем на ручку коробки для фруктов и поднимите коробку для фруктов (как показано на рис. 1).
 - b) Поднимите крышку ящика для фруктов, как показано на рис. 2.
 - c) Положите фрукты в коробку и закройте крышку, как показано на рис. 3.
 - d) Установите две стойки под ящиком для фруктов на подставку для ящиков для фруктов, нажмите на ручку ящика для фруктов, нажимайте на ящик для фруктов до тех пор, пока он не освободится.

Как показано на рис.4



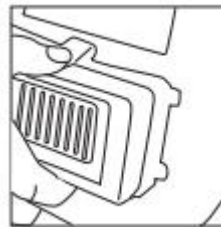
(1)



(2)



(3)



(4)

6. ОПИСАНИЕ ОПРЕДЕЛЁННЫХ ФУНКЦИЙ

Функция резервирования

Цель этой функции - свежий хлеб утром.

Например, сейчас 8:30 вечера, а вы хотите получить готовый хлеб в 7:00 утра..

1. Рассчитайте время резервирования: оно должно составлять 10 часов 30 минут с 8:30 вечера до 7:00 следующего утра.
2. Установите время резервирования

Нажмите “+” и “-”, установите время, после установки времени нажмите кнопку "Пуск".

Примечание: Время, отображаемое на экране, установлено на 10 часов 30 минут, это время включает время приготовления хлеба, в 7:00 вы можете получить хлеб.

Советы по функции бронирования:

- 1): при использовании функции резервирования не кладите яйца, так как они могут испортиться, что повлияет на вкус хлеба.
- 2): засыпьте дрожжи в муку, чтобы сохранить активность дрожжей.

Звук зуммера

- 1 При подключении электричества раздается звуковой сигнал.
- 2 Звуковой сигнал подается при нажатии кнопки выбора времени, цвета, меню или настройки времени.
- 3 Звуковой сигнал подается при переключении “Старт/стоп”.
- 4 В процессе замешивания непрерывно подается звуковой сигнал, напоминающий о необходимости добавления материала.
- 5 Звуковой сигнал подается по окончании операции.
- 6 Прерывистый звуковой сигнал подается при выключении функции “Держать в тепле”.

Функция памяти на случай случайного отключения электричества

1. Данное устройство сохраняет 15-минутную память на случай случайного отключения электричества: после запуска хлебопечки, если произошло случайное отключение электричества продолжительностью не более 15 минут, при повторном подключении электричества хлебопечка продолжит работу. После повторного подключения электричества рабочее время может измениться и отличаться от первоначального времени, установленного ранее:

Фактическое рабочее время = Время отключения электричества + Первоначальное рабочее время, установленное ранее

2. Если время отключения электроэнергии превышает 15 минут, хлебопечка не сможет продолжить работу до истечения рабочего времени.

Держать в тепле

- ★ Для удобства использования в этой хлебопечке предусмотрена функция сохранения тепла. Если хлеб или другие закуски уже готовы, а их вовремя не вынимают, функция “Keep Warm” позволяет сохранить их свежими при определенной температуре.
- ★ После того, как хлеб будет готов, программа автоматически перейдет в режим “Держать в тепле” с миганием “:”. Максимальное время сохранения - 1 час. Режим “Держать в тепле” будет отключен до тех пор, пока не раздастся прерывистый звуковой сигнал.
- ★ Или непосредственно нажимайте кнопку включения / выключения в течение 3 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал, а затем функция “Сохранять тепло” не отключится.

7.РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ

1. Мягкий

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	240 мл	290 мл
Сливочное масло	2 ложки столовые	2 ложки столовые	3 ложки столовые
Соль	1/2 ложки чайной	1/2 ложки чайной	1 ложка чайная
Сахар	1 ложка столовая	2 ложки столовых	3 ложки столовых
Сухое молоко	2 столовых ложки	3 столовых ложки	5 столовых ложек
Мука	300 г	400 г	475 г
Дрожжи сухие	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

2. Сладкий

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	240 мл	310 мл
Масло	2 столовых	2 столовых	3 столовых

сливочное	ложки	ложки	ложки
Соль	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки
Сахар	4 столовых ложки	6 столовых ложек	6 столовых ложек
Сухое молоко	2 столовых ложки	3 столовых ложки	4 столовых ложки
Мука	300 г	400 г	500 г
Дрожжи сухие	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

3. Естественное отверждение

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	200 мл	240 мл
Сахар	1 столовая ложка	1 столовая ложка	2 столовых ложки
Сухое молоко	2 столовых ложки	3 столовых ложки	4 столовых ложки
Сливочное масло	1 столовая ложка	1 столовая ложка	2 столовых ложки
Соль	1/2 чайной ложки	3/4 чайной ложки	1 чайная ложка
Мука	275 г	350 г	400 г
Дрожжи сухие	1/3 чайной ложки	1/3 чайной ложки	1/3 чайной ложки

4. Французский

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	260 мл	320 мл
Сливочное масло	2 столовых ложки	2 столовых ложки	3 столовых ложки
Соль	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки
Сухое молоко	2 столовых ложки	3 столовых ложки	4 столовых ложки
Мука	300 г	400 г	500 г
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1+1/4 чайных ложек

5. Цельная пшеница

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода	210 мл	280 мл	340 мл
Сливочное масло	2 столовых ложки	2 столовых ложки	3 столовых ложки

Соль	1/2 чайной ложки	1 чайная ложка	1+1/2 чайных ложек
Мука	150 г	200 г	250 г
Цельнозерновая мука	150 г	200 г	250 г
Сахар	2 столовых ложки	3 столовых ложки	4 столовых ложки
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1+1/4 чайных ложек	1+1/2 чайных ложек

6. Быстрый

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода (40-50°C)	180 мл	240 мл	300 мл
Сливочное масло	2 столовых ложки	2 столовых ложки	3 столовых ложки
Соль	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки
Мука	280 г	375 г	450 г
Сахар	1 столовая ложка	2 столовых ложки	3 столовых ложки
Сухое молоко	2 столовых ложки	3 столовых ложки	4 столовых ложки
Сухие дрожжи	2 чайных ложки	3 чайных ложки	4 чайных ложки

7. Без сахара

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода г	120 мл	180 мл	240 мл
Сливочное масло	2 столовых ложки	2 столовых ложки	3 столовых ложки
Соль	3/4 чайных ложки	1 чайная ложка	1+1/4 чайных ложек
Мука	280 г	375 г	450 г
Яйца	1 шт	1 шт	1 шт
Ксилит	3 столовых ложки	4 столовых ложки	5 столовых ложек
Сухое молоко	2 столовых ложки	3 столовых ложки	4 столовых ложек
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

8. Многозерновой хлеб

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода	120 мл	170 мл	210 мл
Сливочное масло	2 столовых ложки	2 столовых ложки	3 столовых ложки
Соль	1/2 чайной ложки	3/4 чайной ложки	1 чайная ложка
Цельнозерновая мука	50 г	75 г	100 г
Овсянка	50 г	75 г	100 г
Мука	200 г	250 г	300 г
Яйца	1 шт	1 шт	1 шт
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

9. Молочный батон

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Молоко	120 мл	180 мл	240 мл
Сливочное масло	2 столовых ложки	2 столовых ложки	3 столовых ложки
Сахар	2 столовых ложки	3 столовых ложки	4 столовых ложки
Мука	280 г	375 г	450 г
Соль	1/2 чайной ложки	3/4 чайной ложки	1 чайная ложка
Яйца	1 шт	1 шт	1 шт
Сухое молоко	2 столовых ложки	3 столовых ложки	5 столовых ложек
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

10. Торт

Ингредиенты	
Яйцо	4 шт
Сливочное масло	100 г
Сахар	150 г
Мука для торта	380 г
Соль	1 чайная ложка
Сода	3.5 г
Разрыхлитель	3 чайных ложки

11. Сырое тесто

Ингредиенты	
Вода	280 мл
Сливочное масло	2 столовых ложки
▲ Яйцо	2 шт
▲ Соль	1+1/3 чайных ложек
▲ Сахар	1 столовая ложка
Мука	4 стакана
P.S. Выберите рецепты с пометкой “▲” , которые вам нужны	

12. Тесто для закваски

Ингредиенты	
Вода	240 мл
Сливочное масло	2 столовые ложки
Соль	1+1/2 чайных ложек
Сахар	1 столовая ложка
Мука	3 стакана
Сухие дрожжи	1+1/2 чайных ложек

13. Варенье

Ингредиенты	
Апельсин	600 г
Сахар	300 г
Желатин или порошок для пудинга	50 г

15. Йогурт

Ингредиенты	
Молоко	350 мл
Йогурт	50 мл
Сахар	3 столовые ложки

16. Без глютена

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода	120 мл	180 мл	240 мл
Сахар	2.5 столовые ложки	3 столовые ложки	3.5 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки	1 чайная ложка	1.5 чайной ложки
Сливочное масло г	2 столовые ложки	2.5 столовые ложки	3 столовые ложки
Мука без глютена	140 г	210 г	280 г
кукурузная мука	140 г	210 г	280 г
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1.25 чайной ложки	1.5 чайной ложки

17. Клейкий рис

Ингредиенты	
клейкий рис	250 г
Вода или молоко	275 мл

Рекомендации:

1 Клейкий рис следует замочить в воде более чем на 30 минут.

2 По индивидуальному вкусу можно добавить больше сахара, орехов и т.д.

18. Обжаривать во фритюре

Арахис	Соя
500 г	400 г
30 минут	30 минут

Эта функция предназначена в основном для обжаривания арахиса, соевых бобов, миндаля и др.

В зависимости от количества орехов и сухофруктов установите подходящее время. Вы можете выбирать его самостоятельно.

19. Закваска

Эта уникальная инструкция предназначена только для функции "закваска"

Шаг 1: используется программа 11 "сырое тесто", после приготовления, вручную добавьте немного острого перца (например, для приготовления пельменей в Китае)

Шаг 2: используется программа 19 "закваска".,

Шаг 3: используем программу 14 "выпечка".

Рекомендации: если вы научились пользоваться хлебопечкой, вы сможете сделать некоторые блюда более вкусными.

Меры предосторожности при приготовлении хлеба

Мука:

Пожалуйста, не думайте, что из любой муки можно приготовить идеальный хлеб. Если вы не можете приобрести муку для выпечки хлеба в вашем регионе, пожалуйста, замените ее на “Муку с глютеном” или “Муку для пельменей (лапши)”.

Дрожжи сухие:

Пожалуйста, не заменяйте дрожжи сухие содой. Обязательно проверяйте срок годности дрожжей. Мы советуем проверить активацию дрожжевого порошка перед приготовлением хлеба. Налейте полстакана теплой воды (около 40-50°C), добавьте небольшую ложку сахара и, помешивая, добавьте две маленькие ложки дрожжевого порошка и поставьте в теплом месте. Через 10 минут опара должна подняться до уровня полной чашки, в противном случае, пожалуйста, приобретите новые дрожжи, иначе хлеб получится некачественным.

Соотношение воды и муки в смеси

Разные виды муки по-разному впитывают воду. Пожалуйста, отрегулируйте количество воды в зависимости от типа используемой муки.



Слишком
много воды

Недостаточно
воды

Нормальное
количество воды

- ① Если добавить слишком много воды, тесто станет настолько мягким, что его невозможно будет раскатать, оно будет липким. В этом случае хлеб получится очень твердым, с плоской или шероховатой поверхностью и текстурой с увеличенными порами, без эластичности. Хороший хлеб должен получиться полукруглым.

Постепенно добавляйте одну или две большие ложки муки и месите тесто до тех пор, пока вы не решите, что содержание воды в тесте соответствует норме.

- ② Если добавить недостаточно воды, то после 5 минутного замешивания вы обнаружите, что на дне формы осталась сухая мука, и тесто не будет принимать

круглую форму. Тесто получится с плоской или шероховатой поверхностью, без эластичности. Если это так, то выпеченный хлеб также будет очень твердым и текстурой с увеличенными порами.

Если через 5 минут после добавления воды тесто все еще остается слишком сухим, продолжайте добавлять по большой ложке воды и месите тесто до тех пор, пока вы не решите, что содержание воды в тесте соответствует норме.

Другие рецепты

Сахар и яйца придадут хлебу более яркий цвет. Пожалуйста, добавляйте их в количестве, рекомендованном в Книге рецептов. Если добавлять их в больших количествах, хлеб приобретет насыщенный цвет и даже подгорит, а в конечном итоге придется заранее прекратить приготовление, чтобы хлеб не подгорел. Кроме того, если вы хотите добавить яйцо, чтобы сделать смесь жидкой, пожалуйста, не забудьте положить только одно взбитое яйцо в мерный стакан и долить воды до указанного уровня.

8.ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Поддерживайте чистоту хлебопечки

1. Перед чисткой отключите устройство от электрической сети.
2. Нанесите небольшое количество нейтрального чистящего раствора на чистую мягкую ткань и протрите устройство, а затем тщательно вытрите его другой сухой тканью. Пожалуйста, не используйте для чистки абразивные чистящие средства и агрессивные жидкости.

Содержите аксессуары в чистоте

1. После каждого использования чистите все используемые принадлежности, чтобы избежать скопления грязи.
2. Если мешалка зацепилась за корпус и не снимается, вы можете залить ее соответствующим количеством воды, дать отмокнуть некоторое время, а затем вынуть мешалку.
3. Если устройство не использовалось в течение длительного времени, вам следует помыть все принадлежности целиком, дать им высохнуть и сложить в контейнер.

Среда для использования

- 1.Подходящая температура для использования от-10°C до +40°C.
- 2.Относительная влажность воздуха должна быть ниже 95%.
- 3.Подходящая температура для хранения от-40°C до +60°C.

9.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул №.	OLM-MBJ003
Номинальное напряжение	220-240 В~50 Гц
Номинальная мощность	710 Вт
Rating capacity	1000g

Примечание: указанные здесь технические параметры могут быть изменены без предварительного уведомления.

10 РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ

Ответы, соответствующие приведенным здесь вопросам, даны исключительно для справки. В случае возникновения серьезных проблем или повреждения устройства, пожалуйста, обратитесь за дополнительной помощью в службу технического обслуживания или позвоните по номеру горячей линии

Дефекты	Возможные проблемы	Решение
Хлебопечка не может смешать муку и работать	Проверьте, вставлена ли вилка в розетку.	Нажмите “Старт/Стоп”, и хлебопечка начнет работать.
	Проверьте, не задерживается ли операция	Индикатор “:” мигает, и начинается обратный отсчет
	Повреждение деталей	Отправить в отдел технического обслуживания
Странный звук	В бочке есть остатки твердых продуктов или	Перед повторным запуском извлеките все,

	крошек	что находится внутри устройства
	Зафиксируйте ствол в нужном положении	Установите форму для выпечки хлеба на прежнее место
Необычный запах/вкус	Поврежден проводной шнур	Держите шнур подальше от нагревательных предметов
	Что-то осталось на нагревательной трубке	Удалите нагар, оставшийся на нагревательной трубке
Светодиод показывает «LLL».	Температура внутри устройства ниже -10°C	Используйте устройство при температуре окружающей среды от -10°C до +40°C
Светодиод показывает «HHH».	Температура внутри устройства выше 50°C	Используйте электрический вентилятор, чтобы охладить его, или охладите естественным путем до комнатной температуры
Светодиод показывает «EE0» или «EE1».	Неисправность датчика	Отправлено в отдел технического обслуживания
Хлеб частично сырой	Хлеб сырой	меньше воды или слишком высокая температура воды
	Неправильный расход материала	Ознакомьтесь с рекомендуемыми рецептами

OULEMEI